



## Organic Rhubarb



er det bedste af den danske sommer – tappet på flaske....

Produktet er NORLIQ's første økologiske likør lavet på rabarber og jordbær, som jo er indbegrebet af dansk sommer med en frisk og let syrlig smag af rabarber og jordbærrets sødme. Smagsoplevelsen er til sidst bundet sammen af en lækker vanilje finish.

Denne likør er meget populær blandt såvel unge, som voksne af begge køn. Alle værdsætter de den unikke kvalitet, økologi og bæredygtighed.

Rhubarb'en kan serveres som kølig aperitif, som mixer i en cocktail med en blid gin eller en anden hvid spiritus, samt som topping på den gode vaniljeis eller dessert.

Prøv også Rhubarb Alko Slush Ice – vi tilbyder en færdiglavet mix lige til at fylde på ismaskinen.

Likøren er med sine 18% et lækkert bud på en klassisk drink med fin balance mellem frugt og alkohol.



## Om likører og NORLIQ



Creme De Sureau blev udviklet af René Christensen i slutningen af 90'erne med afsæt i en ung mands fascination og smag for alkohol.

Eksperimenterne var mange og processen blev først perfektioneret næsten 15 år senere, hvor RC Wine så dagens lys med Creme De Sureau som eneste produkt.

Den meget positive modtagelse gav René blod på tanden og resulterede i endnu et produkt, Creme De Cerise, i slutningen af 2013.

Samtidig var den første – meget lille – produktion af en likør lavet på basis af grønne valnødder sat i gang.

Denne ambitiøse stigning i aktiviteterne kunne nu for alvor føres ud i livet, da Per Rasmussen - med sin baggrund i finans, administration og afsætning - ved en tilfældighed kom på banen.

Dette resulterede i NORLIQ I/S, hvor alle aktiviteter, udvikling og ekspansion er samlet i et dynamisk partnerskab. Den fortsatte fremgang for firmaet har betydet, at markedet for vore likører er vokset, og udviklingen af nye ideer har resulteret i lanceringen af Rhubarb i sommeren 2017.

Interessen fra både hjemlige og udenlandske aktører vil helt sikkert betyde, at NORLIQ vil vokse yderligere, ligesom nye produkter forventes introduceret i de kommende år.

### Produktion og udvikling

René Christensen  
Tel. +45 60651854  
Email: rene@norliq.dk



### Salg og administration

Per Rasmussen  
Tel. + 45 40932906  
Email: per@norliq.dk



### NORLIQ I/S

Skjoldbregnen 9 · 4070 Kr. Hyllinge  
Tel. +45 93 100200 · Email: mail@norliq.dk  
[www.norliq.dk](http://www.norliq.dk)

# NORLIQ

NORDIC LIQUEURS



### Danske likører

udviklet og produceret af **NORLIQ**  
NORDIC LIQUEURS

Likørerne byder på en smagsoplevelse af helt særlig karakter og sætter ny standard for, hvad likør kan tilbyde den kræsne mund.

[www.norliq.dk](http://www.norliq.dk)

Følg os på Facebook og Instagram



## Creme De Sureau



Creme De Sureau er en dansk produceret likør fremstillet af hyldebær. Likøren er udviklet af NORLIQ og byder på en smagsoplevelse af helt særlig kvalitet og karakter.

Til fremstilling af Creme De Sureau anvendes kun hyldebærssaft af udsøgt kvalitet. Saften bringes til gæring i temperaturstyrede tanke. Efter endt gæring tilsættes saften ren alkohol af god kvalitet og pumpes på lagertanke, hvorefter den afkøles, så gærceller og evt. bærrester bundfældes. Efter nogle uger tilsættes igen ren alkohol samt en sukkerlage, som efter lagring tilfører Creme De Sureau de portvinslignende karakterer. Likøren lagres derefter seks måneder på tank, inden den tappes på flaske.

Creme De Sureau er en yderst delikat likør med en fløjlsblød og rund smag af hyldebær, og et afstemt indhold af alkohol gør den til en nydelse i absolut topklasse.

Servér Creme De Sureau lettere afkølet til kraftige oste, mørk chokolade, som ledsager til kaffen eller nyd den blot som den er på jagten, sejlturen eller i venners lag.

Likøren kan ved opbevaring på køl holde sig i ca. 12 måneder efter åbning.



## Creme De Cerise



Creme De Cerise er en dansk produceret likør fremstillet af kirsebær. Likøren er udviklet af NORLIQ og byder på en smagsoplevelse af friskhed, frugt og karakter.

Der anvendes udelukkende saft af kirsebærssorten Oblachinska til denne likør. Dette kirsebær er rigt på syre og har samtidigt et højt indhold af sukker. Ved hjælp af speciel aromagær bringes den friske saft til gæring i vore temperaturstyrede ståltanke. Efter endt gæring tilsættes saften ren alkohol og pumpes på lagertanke, hvorefter den afkøles, så gærceller og evt. rester af bær bundfældes. Når saften er klarer op tilsættes alkohol og sukkerlage samt et koncentreret udtræk af kirsebærstenens aromastoffer. Dette tilsættes for at koncentrere den autentiske smag af kirsebær i likøren. Den færdige likør lagres derefter i ca. to måneder, inden den tappes på flaske.

Creme De Cerise er en yderst karakterfuld likør med den naturlige smag af kirsebær, der leder tankerne hen på solmodne kirsebær plukket direkte fra træet. Creme De Cerise indeholder 25 pct. alkohol, som går i perfekt balance med den lette sødme og store fylde.

Servér Creme De Cerise afkølet til desserter, som ledsager til kaffen eller ”on-the-rocks” eller prøv den som ingrediens i cocktails – f.eks. med hvidvin eller ”bobler” som en nordisk version af Kir eller Kir Royal.

Likøren kan ved opbevaring på køl holde sig i ca. 6 måneder efter åbning.



## Creme De Noix



Denne likør fremstilles af grønne valnødder og byder på en smagsoplevelse af helt usædvanlig kvalitet og karakter. Creme De Noix er med sin delikate smag af valnød og en let karamelliseret sødme en likør i den absolutte eksklusive topklasse.

Til fremstilling af Creme De Noix anvendes danske og franske grønne valnødder. Nødderne plukkes før modning, hvorefter de kværnes og blandes i en koncentreret alkoholopløsning. Ved hjælp af specialudviklede tanke iltes alkohol og nødder gennem mange måneder, samtidig med at hyppig omrøring foretages. Den specielle iltningmetode, omrøring og den præcise alkoholopløsning sikrer, at de rette smagsnuancer senere vil være fremtrædende i den færdige likør.

Efter 11 måneder sies alkoholopløsningen fra nødderne, hvorefter den pumpes på tanke og stilles til klaring. Efter klaring tilsættes ekstrakten rørsukker og glukose samt en specialudviklet karamel, som tilsammen giver den færdige likør en perfekt balance mellem smagen af nød, let sødme og et strejf af karamel.

Creme De Noix er en perfekt ledsager til kvalitetsoste, til desserter eller som en lav-alkoholisk avec til kaffen.

